

BEDÖMNING AV OLJEMARINERAD OST

OBS! Även valet av olja bedöms

	UTSEENDE OCH SNITTYTA	KONSISTENS	LUKT OCH SMAK
Kriterier att beakta	Kvalitéer: Regelbunden form Tärningarnas storlek Jämn färg Frånvaro av gasbildande jäsning (håligheter) Lagom fylld burk Brister: Tvåfärgad, marmorerad Öppningar och oönskade håligheter Smulor i burken Saltlake under oljan	Kvalitéer: Smidig Sammanhängande Väl dränerad Brister: Hård konsistens Klibbig konsistens Smulig konsistens	Kvalitéer: Tydlig Behaglig Karaktärsfull Balans sälta – syra och kryddblandning Brister: Stickande, metallisk Besk, bitter Sur Fadd, sötaktig För salt Platt smak Gammal, härsken smak
Poängbedömning	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 6 2 7 3 8 4 9 5 10

Totalt max 20 poäng